

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d’emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l’uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم

Knetmaschine

Deegmenger • Machine à pétrir • Máquina de amasado
Impastatrice • Kneading Machine • Robot Kuchenny • Dagasztógép
Пристрій для замішування тіста • Тестомесильная машина • العجانة

KM 3400

DEUTSCH

Inhalt

NEDERLANDS

Inhoud

FRANÇAIS

Table des matières

ESPAÑOL

Contenidos

ITALIANO

Contenuto

ENGLISH

Contents

JĘZYK POLSKI

Spis treści

MAGYARUL

Tartalom

УКРАЇНСЬКА

Зміст

РУССКИЙ

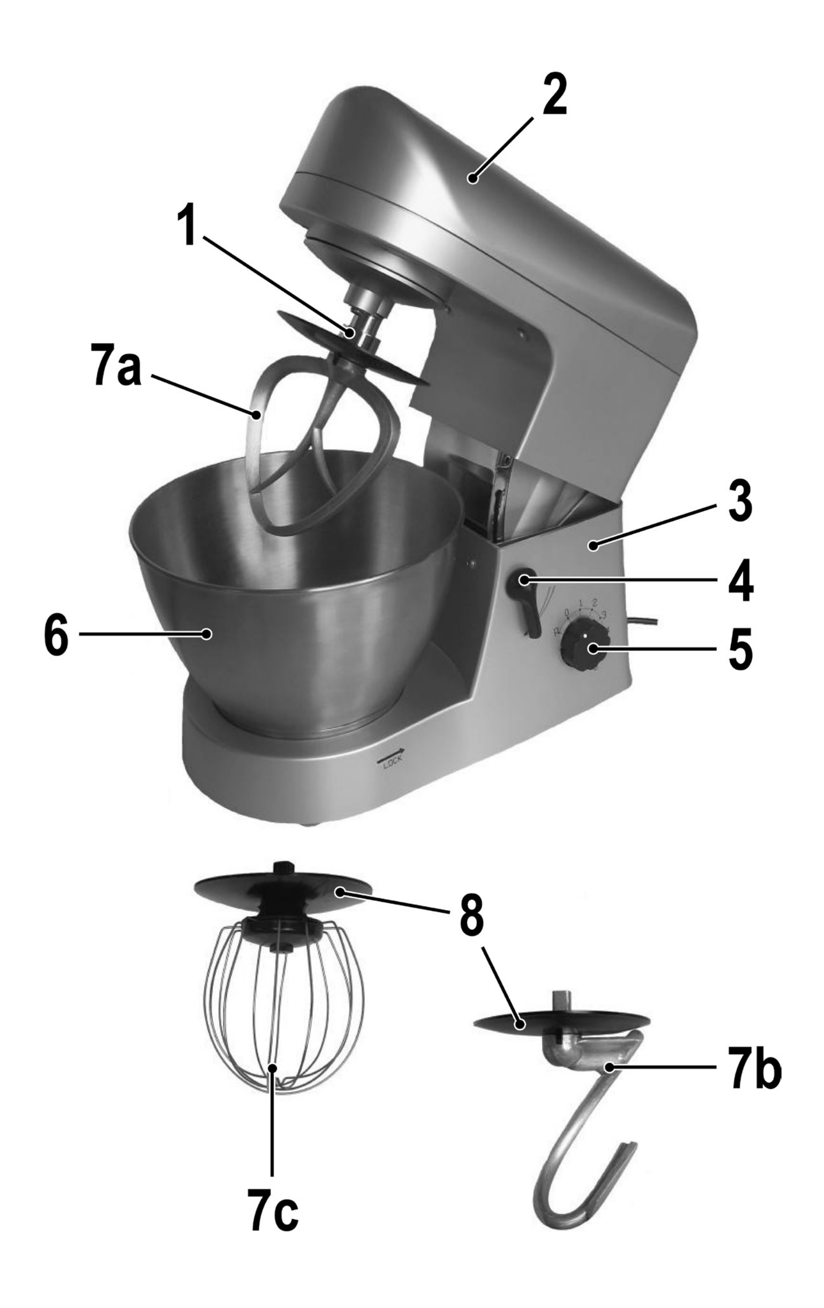
Содержание

العربية

المحتويات

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم



Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
  No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…” indicadas a continuación.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

NOTA: Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ **¡AVISO!**
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensóricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Precauciones especiales de seguridad para este dispositivo

⚠ **AVISO: Riesgo de lesiones!**

- **No** conecte el dispositivo a la alimentación antes de incorporar todos los accesorios necesarios.
- No toque las piezas móviles, y espere a que el aparato se detenga.
- Mientras esté en uso, asegúrese de que **no** haya objetos, por ejemplo, cucharas o rasquetas en el recipiente.
- No intente forzar los interruptores de seguridad.

- Ponga el dispositivo sobre una superficie estable, plana y resistente.
- Procese exclusivamente alimentos con este dispositivo.
- No use el aparato durante más de 5 minutos seguidos. Déjelo enfriar durante aprox. 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento; apáguelo siempre primero de la alimentación. Transporte siempre el aparato con ambas manos.

Ubicación de los controles

1 Broca de cambio rápido en el árbol motor
2 Brazo oscilante
3 Carcasa del motor
4 Palanca para bajar/levantar el brazo
5 Pomo selector y modo pulsatorio
6 Recipiente de mezcla
7a Gancho de mezcla
7b Gancho de amasado
7c Batidora de huevos
8 Disco protector

ESPAÑOL

Preparación

- Extraiga de la caja el dispositivo y todos los accesorios incluidos.
- Para poder eliminar cualquier residuo de producto, limpie todos los accesorios antes de utilizarlo por primera vez tal como se describe en “Limpieza”.

Conexión eléctrica

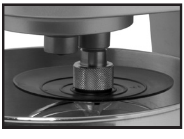
- Asegúrese de que la alimentación corresponda con las especificaciones de la etiqueta identificadora.

Instrucciones de uso

1. Presione la palanca (4) en la dirección de la flecha. El brazo se eleva.
2. Coloque el bol para batir en el soporte y gire hacia LOCK el bloqueo hasta el tope.
3. Coloque el disco (8) en el accesorio requerido.

NOTA:
Las dos clavijas guía del disco deben alojarse en los huecos del accesorio.

4. Ajuste el accesorio de la siguiente forma: Empuje la broca de cambio rápido (1) hacia arriba. Inserte el extremo cuadrado del accesorio en el árbol motor tanto como pueda. Gire la broca de cambio rápido en el sentido de las agujas del reloj hacia la rosca del accesorio.



5. Ahora coloque los ingredientes en el recipiente de mezcla.

AVISO:
No llene en exceso el aparato, la cantidad máxima para ingredientes es de 2 kg.

6. Presione la palanca (4) en dirección de la flecha para bajar el brazo. Presione el brazo para encajarlo en la posición más baja.
7. Conecte el dispositivo a una toma de corriente de 230 V ~ 50 Hz correctamente instalada.
8. Ponga en marcha el aparato; coloque el selector por pasos en uno de los ajustes de velocidad del 1 al 6 (dependiendo de la masa).

Cuadro de tipos de masa y accesorios

Tipo de masa	Accesorios	Ajustes	Cantidad
Masa pesada (ej., pan o masa quebrada)	Gancho de amasado	1-2	máx. 2 kg
Masa media (ej., crêpes o mantequilla pasteles)	Gancho de mezcla	3-4	máx. 2 kg
Masa ligera (ej., crema, claras de huevo, pudín)	Batidora de huevos	5-6	mín. 200 ml máx. 1 l
Intermedia (ej., mezclada en galletas, claras de huevo)	Batidora de huevos	P	máx. 2 kg

NOTA:
- **Periodo de funcionamiento corto:** con masa pesada no tenga el aparato en marcha más de 5 minutos para enfriar.
- **Funcionamiento de Pulsar:** Para el funcionamiento en pulsar (amasar en intervalos cortos) coloque el selector en la posición “P”. Mantenga el selector en esta posición durante el tiempo deseado. El selector vuelve a la posición de “0” cuando se suelta.

Operación de pausa

AVISO: Riesgo de lesiones.
- Establezca siempre el selector (5) en la posición “0”, aunque sólo desee interrumpir el roceso de amasado/mezcla unos instantes.
- Espere a que el accesorio se detenga por completo.
- Si activa la palanca (4) durante el funcionamiento para elevar el brazo, un interruptor de seguridad desactivará el motor. **El accesorio seguirá rotando durante un breve período de tiempo.**

NOTA:
- Si vuelve a bajar el brazo en un plazo de 20 Segundos, el motor arrancará automáticamente en la configuración de potencia más alta.
- Si deja el brazo arriba durante un período de tiempo prolongado, el aparato permanecerá apagado una vez que se baje el brazo. Si desea seguir utilizando el aparato, vuelva a establecer el selector (5) en la configuración de potencia que desee.

Fin del funcionamiento y extracción del bol

- Después de amasar/batir, gire el selector (5) de nuevo a la posición “0”. Desenchufe de la red.
- Presione la palanca (4) para elevar el brazo.
- Extraiga el accesorio. Para ello, atornille la broca de cambio rápido en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Dé al recipiente de mezcla un giro corto en el sentido de las agujas del reloj para retirarlo.
- Aligere la masa con una espátula y extráigala del bol para batir.
- Limpie todas las piezas utilizadas según lo descrito en la sección “Limpieza”.

Recetas recomendadas

Mezcla esponjosa (receta básica) Velocidad 3 - 4

Ingredientes:
250 g de mantequilla blanda o margarina, 250 g de azúcar, 1 saquito de azúcar con vainilla o 1 saquito de citronade, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500 g de harina de trigo, 1 saquito de levadura pastelera, aprox. 1/8 de litro de leche.

Preparación:
Ponga la harina con el resto de ingredientes en el recipiente de mezcla, mezcle con el gancho de mezcla durante 30 segundos a velocidad 1, y luego aprox. 3 minutos a velocidad 3. Engrase el molde passtelero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Pruébelo antes de sacarlo del horno: pinche el pastel con un palillo de madera puntiagudo en el centro. Si la masa no se pega el pastel ya está listo. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

Horno convencional:

Bandeja:	2
Temperatura:	Horno eléctrico: superior e inferior a 175-200º, horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción:	50-60 minutos

Puede modificar la receta según sus preferencias, por ejemplo con 100 g de pasas, 100g de frutos secos o 100 g de chocolate rallado. No hay límites a su imaginación.

Rollos de linaza Velocidad 1 - 2

Ingredientes:
500-550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 3/8 de litro de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100g de requesón bajo en grasas, bien seco, 1 cucharadita de sal.
Para la cobertura: 2 cucharadas de agua.

Preparación:
Ponga en remojo la linaza en 1/8 de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia (1/4 de litro) en el recipiente de mezcla, triture la levadura dentro, añada el requesón y mézclelo bien con el gancho de amasado en la velocidad 2. La levadura debe disolverse por completo. Ponga la harina con la linaza remojada y la sal en el recipiente de mezcla. Amase en la velocidad 1, y cambie a velocidad 2 y amase durante otros 3-5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Amase de nuevo, saque la masa del recipiente y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para pastelería húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, unte con agua tibia y cuézalos.

Horno convencional:

Bandeja:	2
Temperatura:	Horno eléctrico: Superior e inferior a 200-220º (Precalentar durante 5 minutos), Horno de gas Posición 2-3
Tiempo de cocción:	30-40 minutos

Crema de chocolate Ajuste de velocidad 5 - 6

Ingredientes:
200ml de crema, 150 g baño de chocolate semidulce, 3 huevos, 50-60 g azúcar, 1 pizca de sal, 1 bolsita de vainilla, 1 cuchara de brandy o ron, virutas de chocolate.

Preparación:
En el bol para batir bata la crema con el batidor de huevos, retire del bol y colóquelo en un lugar frío.
Derrita el baño de chocolate según las instrucciones del paquete o 3 minutos en el microondas a 600 W. Mientras tanto, en el bol para batir con la batidora de huevos, bata los huevos, azúcar, vainilla, brandy o ron y sal hasta hacerlo espumoso. Añada el chocolate derretido y mezcle uniformemente a un ajuste de velocidad 5-6. Guarde la crema montada para acompañar. Añada el resto de la sustancia cremosa y mezcle con la función de pulsar. Añada la crema al chocolate y sirva bien frío.

Limpieza

⚠ **AVISO:**
- Desconecte de la alimentación antes de limpiar.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.

⚠ **ATENCIÓN:**
- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

Carcasa del motor
- Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y un chorrito de jabón líquido.

Recipiente de mezcla y amasado y accesorios de mezcla

⚠ **ATENCIÓN:**
Los accesorios no pueden ponerse en el lavavajillas. El calor y los agentes limpiadores agresivos pueden deformar o decolorar los accesorios.

- Las partes que hayan entrado en contacto con los alimentos se pueden enjuagar con agua.
- Deje que las partes se sequen bien antes de volver a montar el aparato.

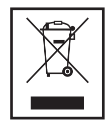
Especificaciones técnicas

Modelo: .... KM 3400
Alimentación: .... 220-240 V~ 50/60 Hz
Consumo potencia .... 1200 W
Protección Clase II
Funcionamiento periodo tiempo corto .... 5 minutos
Peso neto: .... 8,03 kg

Sujeto a cambios sin previo aviso.

ESPAÑOL

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.



Eliminación - Significado del símbolo "cubo de basura"

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

ESPAÑOL